Délice de noix et noisettes

30mn réalisation – 1h10 cuisson – 15 personnes

100gr noisettes + 75gr noix + 150gr farine + 100gr fécule + 1CC levure
250gr sucre + 1CS sucre vanillé + 4 œufs + 1CS jus citron
175gr beurre à température ambiante

* Préchauffer le four th.180° .
* Mixer noisettes, noix, 100gr sucre pour obtention de poudre **30 à 40sec turbo** et réserver.
* Verser le beurre dans le bol et régler **2mn 60° vit.1**.Ajouter 150gr sucre en poudre, sucre vanillé, 2 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, farine, fécule et mélanger **10sec vit4**.
* Verser la préparation dans un moule à cake beurré ou flexible, laver et sécher le bol.
* Placer le fouet, verser 2 blanc d'œufs, battre **3mn vit3**, ajouter noix, noisettes, sucre, la CS de jus de citron et mélanger **6sec vit1** et réserver.
* Creuser un sillon au milieu de la pâte à gâteau, y verser la neige de noix et noisettes et enfourner pour 1h10mn.
* **A 45mn de cuisson**, poser feuille d'alu sur gâteau.

Une fois cuit, laisser 10mn dans four éteint, puis laisser refroidir sur grille.

Brownie au marrons glacés

15mn réalisation – 20mn cuisson – 6 personnes

150gr beurre + 4 œufs + 50gr farine + 130gr sucre
100gr crème marrons + 50gr brisures marrons glacés

* Préchauffer le four th.150°C .
* Mettre beurre et sucre dans le bol et régler **2mn 80°vit1.**
* Placer le fouet, ajouter 2 œufs et 25gr farine, mixer **30sec vit3** et reste d'œufs et de farine et mixer **30sec vit3**.
* Fondre chocolat au bain-marie, ajouter dans le bol avec crème de marrons, mixer **30sec vit3.**
* Ôter le fouet, verser la moitié des brisures de marrons glacés et mélanger **10sec vit1.**

created by free version of DocuFreezer

* Verser dans un moule carré ou rectangulaire beurré ou flexible, enfourner 20mn et laisser refroidir avant de démouler.
* Découper le brownie en carrés, servir 1 à 2 carrés par assiette et décorer avec le reste des brisures de marrons glacés.

created by free version of DocuFreezer